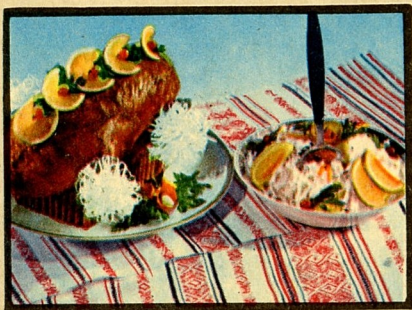


В.А.ЛОТЫШ,
С.А.ШАЛИМОВ
УКРАИНСКИЕ
БЛЮДА



V.A.LOTISH,
S.A.SHALIMOV
UKRAINIAN
DISHERS

ИЗДАТЕЛЬСТВО
"ТЕХНИКА"
КИЕВ - 1975



"TECHNIKA"
PUBLISHERS
KIEV - 1975



В.А.ЛОТЫШ,
С.А.ШАЛИМОВ

УКРАИНСКІЕ
БЛЮДА



V.A.LOTISH,
S.A.SHALIMOV

UKRAINIAN
DISHER

6П8.9
Л80

УДК 641.5

Редакция литературы по легкой,
пищевой промышленности,
торговле и бытовому обслуживанию
Заведующий редакцией инж. Е. И. Касперская

Л $\frac{32103-242}{M202(04)-75}$ 166-75

© Издательство «Техніка», 1975

ПРЕДИСЛОВИЕ

Добрую славу принесли украинской кухне разнообразие используемых продуктов, удачное их комбинирование, тщательная кулинарная обработка. Этими особенностями отличаются не только традиционные блюда (знаменитые борщи, varenyky, крученики), но и современные, сохраняющие национальный колорит (различные салаты, блюда из птицы, котлеты по-киевски).

В этом издании для тех, кто хочет овладеть секретами украинской кухни, предложены рецепты и технология приготовления некоторых популярных блюд — закусок, первых, вторых и десертных блюд.

Количество продуктов, приведенное в рецептах, рассчитано в основном на 4—5 порций.

5

NOTE

A variety of foods, their successful combination and careful processing has brought popularity to the Ukrainian cuisine. Traditional dishes (borsch, varenyky, meat rolls) and newly concocted national dishes (salads, poultry, Cutlets à la Kiev) are examples.

This booklet should help anybody interested in discovering the secrets of making these delicious looking dishes.

Each recipe here is planned for 4 to 5 individual servings.

Салат «Грибок»

Очищенным и промытым крупным клубням картофеля придать форму грибной ножки, сварить и охладить. Охлажденный картофель утолщенной стороной поставить на середину тарелки, сверху положить половинки помидоров, на которые в разных местах выдавить из конусного целлофанового кулика маленькие кусочки сливочного масла. Вокруг уложить мелко рубленные яйца, смешанные с нарезанным луком, сметаной, солью, и посыпать их зеленью укропа или петрушки. По краям положить нарезанные тонкими ломтиками свежие огурцы.

● 500 г картофеля, 500 г помидоров, 500 г огурцов, 1 ст. ложка сливочного масла, 3 яйца, 6 ст. ложек сметаны, 1 луковица, соль — по вкусу, зелень укропа и петрушки.



Mock Mushroom Salad

Peel large potatoes. Wash and cut into mushroom shape, i. e., cone-shape with a flat top. Cook, then chill. Place the base of the stem in the middle of a salad-dish. Place a halved tomato on the flat top of the stem. Roll wax paper into a cornucopia. Fill it with creamed butter. Squeeze out dabs of butter on the tomato halves like dots on red-topped mushrooms. Surround the mushrooms with minced hard-boiled eggs, chopped onions, sour cream and salt. Sprinkle with dill or sprigs of parsley. Place thin slices of cucumbers on the side.

● 500 gr. potatoes, 500 gr. tomatoes, 500 gr. cucumbers, 1 tbsp. butter, 3 eggs, 6 tbsp. sour cream, 1 onion, salt to taste, dill and parsley.



Салат днестровский

Промытый перебранный салат уложить в салатник. Белокочанную капусту и морковь нашинковать, перетереть с солью и заправить уксусом, мелко нарезанным луком и сметаной. Уложить на салатник горкой, украсить дольками помидоров, лимона, зеленью и посыпать тертым сыром.

● 400 г капусты, 3 моркови, 3 помидора, $\frac{1}{2}$ лимона, 100 г зеленого лука, 3 ст. ложки сметаны, 30 г голландского сыра, соль, уксус — по вкусу.



Dniestrovsky Salad

Wash picked over lettuce leaves. Place in a salad-dish. Chop fine cabbage and carrots. Salt. Moisten with vinegar. Add minced onions and sour cream. Shape into a mound and place on top of lettuce leaves. Garnish with slices of tomatoes, lemons, greens. Sprinkle with grated cheese.

● 400 gr. cabbage, 3 carrots, 3 tomatoes, $\frac{1}{2}$ lemon, 100 gr. green onions, 3 tbsp. sour cream, 30 gr. Cheddar cheese, salt, vinegar to taste.



Салат из свеклы и грибов

Свеклу промыть, сварить до готовности, очистить, нарезать соломкой, смешать с вареными, нарезанными соломкой грибами, репчатым луком, нарезанным полукольцами, и заправить салатной заправкой.

● 200 г свеклы, 50 г сухеных грибов, 1 луковица, 75 г салатной заправки.

Для заправки: 2 ст. ложки уксуса, 4—5 ст. ложек растительного масла, $\frac{1}{2}$ чайной ложки сахарной пудры, соль, перец — по вкусу.



Beet and Mushroom Salad

Wash beets. Cook until done. Pare, then cut into strips. Combine with cooked mushrooms cut into thin strips and onions cut into rings. Garnish with salad dressing.

● 200 gr. beets, 50 gr. dried mushrooms, 1 onion, 75 gr. salad dressing.

For the dressing: 2 tbsp. vinegar, 4—5 tbsp. oil, $\frac{1}{2}$ tsp. powdered sugar, salt and pepper to taste.



Помидоры или огурцы фаршированные

Промытые помидоры или огурцы разрезать пополам и вынуть из них мякоть. Лук мелко нарезать, слегка обжарить на сливочном масле и охладить. Очищенные сваренные сосиски или вареную колбасу, сваренные вкрутую яйца и обжаренный лук 2—3 раза пропустить через мясорубку, добавить майонез, соль, перец. Полученную массу хорошо перемешать, взбить и выложить на подготовленные помидоры или огурцы, сверху посыпать тертым сыром, украсить зеленью салата или петрушки.

● 5 помидоров или огурцов, 200 г сосисок или вареной колбасы (Докторской), 2 яйца, 2 луковицы, 1 ст. ложка сливочного масла, 2½ ст. ложки майонеза, 50 г голландского сыра, соль, перец — по вкусу, зелень.



Tomatoes or Cucumbers with Filling

Cut into halves washed tomatoes or cucumbers. Remove the pulp. Mince onions. Gently sauté in butter. Chill. Pass cooked link sausages or boiled sausage, hard-boiled eggs, and the sautéed onions through a meat grinder two or three times. Add mayonnaise, salt and pepper. Mix the ingredients well. Fill the cucumber boats and tomato cases with the stuffing. Sprinkle with lettuce and parsley.

● 5 tomatoes or cucumbers, 200 gr. link sausages or boiled sausages (Doktorska), 2 eggs, 2 onions, 1 tbsp. butter, 2½ tbsp. mayonnaise, 50 gr. Cheddar cheese, salt, pepper to taste, greens.



Подготовленное филе судака разрезать на порционные куски, поместить в кастрюлю с решеткой, добавить очищенные и нарезанные морковь, петрушку, сельдерей и репчатый лук, перец, лавровый лист, соль, залить холодной водой и варить до готовности. Вареную рыбу вынуть, охладить и уложить на блюдо. Рыбный бульон продолжать варить с костями, плавниками. Готовый бульон процедить, соединить с замоченным желатином, тертым хреном, нарезанным зеленым луком. Этим бульоном залить судака, и после того, как он остынет, поставить в холодильник.

● 2 кг судака, по 1 корню моркови, петрушки и сельдерея, 1 луковица, 200 г хрена, 200 г зеленого лука, 1 лавровый листик, 10 зерен перца, 8 г желатина, соль — по вкусу.



Whole Zander in Aspic Ukrainian-Style

Cut zander fillet into servings. Place in a pot with a wire basket. Add a pared, chopped carrot, parsley, celery, onion, peppercorns and a bay leaf. Salt. Cover with cold water. Cook until done. Remove the basket with the fish. Chill. Place the fish on a dish. Simmer the stock with the fins and bones. Strain the stock. Add gelatine (soaked), grated horseradish and chopped green onions. Pour the jelly over the cold fish. Refrigerate.

● 2 kg. zander, 1 carrot, 1 parsley root, 1 stick celery, 1 onion, 200 gr. horseradish, 200 gr. green onions, 1 bay leaf, 10 peppercorns, 8 gr. gelatine, salt to taste.



Зачищенную и промытую говядину нашпиговать салом-шпик, обжарить со сливочным маслом и тушить с бульоном или водой до готовности, добавить мелко нарубленные телячьи ножки, нарезанные и слегка обжаренные морковь, петрушку, сельдерей и лук, соль, перец и лавровый лист. Для приготовления желе мясо вареных телячьих ножек вместе со сваренными кореньями протереть через сито, залить соком, полученным при тушении мяса, добавить замоченный желатин, хорошо перемешать, довести до кипения и процедить. Нарезанное тонкими ломтиками тушеное мясо положить в глубокое блюдо, залить подготовленным желе и оставить в холодном месте для застывания.

● 1—1,5 кг говядины, 500 г телячьих ножек, 150—200 г сала-шпик, 2—3 ст. ложки сливочного масла, 1 морковь, 1 петрушка, $\frac{1}{2}$ корня сельдерея, 1 луковица, соль, перец — по вкусу, лавровый лист.



Beef in Aspic

Pan-fry large pieces of meat with salt pork. Add finely cut calf's feet, chopped and gently sautéed carrot, parsley, celery, onion, a bay leaf, salt and pepper. Cover the meat with stock or water and simmer. Remove the meat from the calf's feet. Pass the meat and cooked vegetables through a sieve. Cover with the liquid in which it was boiled, and add gelatine. Bring to a boil and strain. Cut the meat into thin slices. Place it in bowls. Coat the meat with the prepared liquid. Chill thoroughly.

● 1—1.5 kg. beef, 500 gr. calf's feet, 150—200 gr. salt pork, 2—3 tbsp. butter, 1 carrot, 1 parsley root, $\frac{1}{2}$ stick celery, 1 onion, salt, pepper to taste, a bay leaf.



Паштет из курицы праздничный

Промытую половину курицы обжарить небольшими кусками вместе с нарезанным салом-шпик, потрохами и тушить с бульоном или водой до отделения мяса от костей, добавив нарезанные морковь, петрушку (по корню) и луковицу. Охладить, 2—3 раза пропустить через мясорубку, заправить солью, перцем, измельченным мускатным орехом и хорошо взбить. Массу выложить в кулек из целлофана и выдавить в виде туго свернутой спирали на обжаренные в масле и охлажденные ломтики батона без корки. Из размягченного масла, смешанного с зеленью, с помощью указанного кулика на поверхность паштета нанести сетку или другой рисунок. Украсить ломтиками вареной моркови, красного помидора, зеленью петрушки и охладить.

● 500 г курицы, 250 г куриной или телячьей печенки, 100 г сала-шпик, 50 г репчатого лука, 50 г моркови, 30 г петрушки, 0,08 г перца, 0,3 г мускатного ореха, 60 г сливочного масла, 100 г помидоров, соль — по вкусу.



Chicken Paste for Festive Occasions

Pan-fry small portions of chicken with salt pork and giblets. Add a chopped carrot, parsley root and onion. Simmer in stock or water until the meat falls from the bones. Chill. Pass two or three times through a meat grinder. Season with salt, pepper, finely chopped nutmeats. Combine. Place the mixture in a plastic bag and squeeze out dabs on slices of toasted white bread. Make a lattice from melted butter and greens on top of the paste. Garnish with pieces of cooked carrots, red tomatoes and parsley. Chill.

● 500 gr. chicken, 250 gr. chicken or veal liver, 100 gr. salt pork, 50 gr. onions, 50 gr. carrot, 30 gr. parsley, 0.08 gr. pepper, 0.3 gr. nutmeats, 60 gr. butter, 100 gr. tomatoes, salt to taste.



Колбаса домашняя

Промытое свиное мясо с половиной нормы сала-шпик нарезать мелкими кусочками и смешать с пропущенным через мясорубку оставшимся салом, растертым чесноком, молотым перцем и солью.

Фаршем заполнить приготовленные кишки и выдержать в холодном месте 5—6 ч. После этого колбасу наколоть в нескольких местах вилкой и жарить с салом и луком.

Для длительного хранения колбасу залить в эмалированной или керамической посуде смальцем.

● 1 кг свинины, 400 г сала-шпик, 8 зубков чеснока, 8 горошин горького перца, 2—3 чайные ложки соли.



Home-made Sausage

Cube pork and $\frac{1}{2}$ the amount of salt pork. Pass the rest of the salt pork through a meat grinder. Add garlic ground or chopped fine, ground pepper and salt.

Stuff the sausage skins and refrigerate or cover with ice for 5 to 6 hours. Sauté the sausage in fat and onions. Give the sausages a few pricks with a fork just before sautéing so they do not burst.

Store the sausages in a light pot or a casserole covered with lard.

● 1 kg. pork, 400 gr. salt pork, 8 cloves of garlic, 8 peppercorns, 2—3 tsp. salt.



Борщ украинский

Нарезанную соломкой свеклу сбрызнуть жиром и тушить с томатом, лимонной кислотой или уксусом (квасом) и сахаром. Нашинкованные луковицу, морковь и петрушку слегка обжарить с жиром. В кипящий процеженный мясной бульон положить нарезанный дольками картофель, а через несколько минут после закипания — нарезанную соломкой капусту и варить 10—15 мин. Добавить тушеную свеклу, обжаренные лук, коренья, слегка поджаренную, разведенную бульоном муку, дать прокипеть 5—7 мин, положить перец, лавровый лист, толченый с салом и зеленью чеснок, довести до кипения и оставить для настаивания на 10—15 мин.

Борщ подавать со сметаной, зеленью и пампушками.

● 1 свекла, 300 г картофеля, 250 г белокочанной капусты, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 1 петрушка, 100 г томата-пюре, 2 шт. болгарского перца, 20 г пшеничной муки, 40 г жира, 20 г сала-шпик, 2—3 зубка чеснока, 1 ст. ложка 9%-ного уксуса или 1 стакан свекольного кваса, сметана, соль, специи — по вкусу.



Ukrainian Borsch

Wash and skin beets, cut in fine slices (like shoestring potatoes). Sprinkle with fat and sauté with condensed tomatoes, lemon juice or vinegar and sugar. Gently sauté finely cut onions, carrot and parsley in fat.

Add diced potatoes to the simmering strained stock. Add finely sliced green cabbage and cook for 10—15 min. Then add the sautéed beets to the stock together with the sautéed onions, the sautéed vegetable roots, and flour sautéed in a bit of stock. Simmer for 5—7 min. Season with pepper, a bay leaf, pounded or crushed cloves of garlic, greens and salt pork. Bring to a boil. Let stand for 10—15 min.

Serve with sour cream, chopped greens and pampushkas (dumplings).

● 1 beet, 300 gr. potatoes, 250 gr. white cabbage, 1 onion, 1 carrot, 1 parsley root, 100 gr. condensed tomatoes, 2 sweet peppers, 20 gr. flour, 40 gr. fat, 20 gr. salt pork, 2—3 cloves of garlic, 1 tbs. vinegar or 1 cup beet kvass, sour cream, salt, spices to taste.



Борщ криворожский холодный

Нарезанный дольками очищенный картофель варить с бульоном или водой 3—5 мин, добавить нарезанную соломкой капусту, через 10—15 мин положить вареную фасоль с отваром, нарезанный соломкой сладкий (болгарский) перец, свеклу, тушенную с томатом-пюре, растительным маслом, уксусом, нашинкованные, слегка обжаренные с растительным маслом лук, морковь и петрушку, заправить солью, сахаром, перцем и варить 5—7 мин. Готовый борщ охладить.

Подавать на стол со сметаной, посыпав мелко нарезанной зеленью.

● 350 г картофеля, 200 г белокочанной капусты, 60 г фасоли, 50 г болгарского перца, 200 г свеклы, 60 г томата-пюре, 20 г растительного масла, 10 г 3%-ного уксуса, 25 г моркови, 15 г петрушки, соль, сахар, перец — по вкусу.



Cold Borsch à la Krivoi Rog

Drop potatoes into simmering water or stock and cook for 3 to 5 min. Then add cabbage and cook for another 10 to 15 min. Add cooked beans and the liquid, finely sliced sweet pepper, beets braised in condensed tomatoes, vinegar and oil, lightly sautéed onion, carrot and parsley. Season with salt, sugar, pepper and cook for another 5 to 7 min. Chill.

Serve with sour cream. Sprinkle with finely minced greens.

● 350 gr. potatoes, 200 gr. cabbage, 60 gr. beans, 50 gr. sweet pepper, 200 gr. beets, 60 gr. condensed tomatoes, 20 gr. oil, 10 gr. vinegar, 25 gr. carrots, 15 gr. parsley, salt, sugar, pepper to taste.



Завиванец из картофеля с ливером

Для фарша тушеный ливер (легкое, сердце) пропустить через мясорубку, заправить обжаренным луком, солью, перцем.

Вареный протертый картофель смешать с крахмалом, сырым яйцом и солью. На середину тонкого слоя картофельной массы, уложенной вдоль влажного полотенца, положить фарш, и массу с помощью полотенца свернуть в форме рулета. Изделие уложить на смазанный жиром лист, смазать маслом, посыпать сухарями и запечь в духовке.

● 1 кг картофеля, 200 г ливера, 2—3 ст. ложки сливочного масла, $1\frac{1}{2}$ ст. ложки крахмала, 1 луковица, 1 яйцо, соль, перец — по вкусу.



Stuffed Potato Roll

For the filling use lungs and heart, braised, passed through a grinder and seasoned with fried onions, salt and pepper.

Mix mashed potatoes, corn starch, a raw egg and salt. Roll the potato mash out on a damp towel. Spread the filling. Roll it into a roll with the help of the towel. Place on a greased sheet. Brush the roll with butter. Sprinkle with bread crumbs. Bake in oven.

● 1 kg. potatoes, 200 gr. of the filling, 2 or 3 tbsp. butter, $1\frac{1}{2}$ tbsp. corn starch, 1 onion, 1 egg, salt and pepper to taste.



Картофельные котлеты по-киевски

Размятый вареный картофель смешать с яйцами, крахмалом, солью, разделить на порции, начинить густым молочным соусом с грибами, придавая форму огурца. Обкатать в муке, смочить в яйцах, обкатать в сухарях и жарить. Подавать с грибным соусом.

Для молочного соуса поджаренную муку развести молоком, проварить и смешать с мелко нарубленными вареными грибами.

● 1 кг картофеля, $1\frac{1}{2}$ ст. ложки сливочного масла, $2\frac{1}{2}$ ст. ложки жира, 1 стакан молока, $2\frac{1}{2}$ ст. ложки пшеничной муки, 2 ст. ложки крахмала, 2 яйца, 20 г сушеных грибов, 4 ст. ложки сухарей, соль — по вкусу.



Potato Cutlets à la Kiev

Mix mashed potatoes with eggs, corn starch and salt. Divide the potato mash into individual portions. Stuff each portion with a thick milk and mushroom sauce. Work the mash into a cucumber shape. Dredge with flour. Dip in egg. Crumb them and fry. Serve with the mushroom sauce.

To make the milk and mushroom sauce lightly brown the flour. Stir in milk. Boil and combine with chopped boiled mushrooms.

● 1 kg. potatoes, $1\frac{1}{2}$ tbsp. butter, $2\frac{1}{2}$ tbsp. fat, 1 cup milk, $2\frac{1}{2}$ tbsp. flour, 2 tbsp. corn starch, 2 eggs, 20 gr. dried mushrooms, 4 tbsp. bread crumbs, salt to taste.



Завиванец из свежей капусты и гречневой каши с грибами

Промытую головку белокочанной капусты отварить до полуготовности, разобрать на отдельные листья, отбить на них утолщенные места и уложить один возле другого вдоль полотенца. На листья разложить фарш из гречневой каши, смешанной с круто сваренными рублеными яйцами ($\frac{2}{3}$ нормы), нарезанным поджаренным луком, вареными, а затем поджаренными грибами, заправленной солью и перцем. Капусту с фаршем свернуть рулетом, уложить на смазанный жиром лист, смазать сырыми яйцами и запечь в духовке.

Подавать завиванец политым сливочным маслом.

● 1 кг капусты, 2 ст. ложки жира, 50 г сушеных грибов, 1 стакан гречневой крупы, 2 луковицы, 3 яйца, 1 ст. ложка сухарей, соль, перец — по вкусу, 2 ст. ложки сливочного масла для поливки.

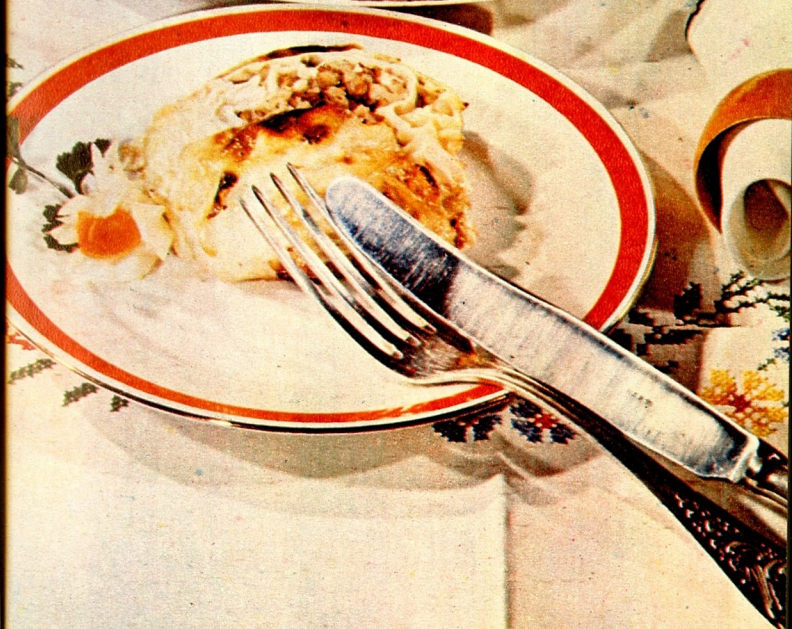


Cabbage Roll Stuffed with Buckwheat Hash and Mushrooms

Parboil a head of white cabbage. Separate the leaves. Pound the cabbage veins where thick. Lay the leaves out, one overlapping the other, on a towel. Spread the stuffing over the leaves. To make the stuffing cook buckwheat and combine with chopped hard-boiled eggs, chopped fried onions, sautéed mushrooms, a pinch of salt and pepper. Roll. Place the roll on a baking sheet greased with fat. Brush with beaten egg and bake in oven.

Pour melted butter over the roll before serving.

● 1 kg. cabbage, 2 tbsp. fat, 50 gr. dried mushrooms, 1 cup buckwheat cereal, 2 onions, 3 eggs, 1 tbsp. bread crumbs, salt and pepper to taste, 2 tbsp. melted butter to pour over the baked roll.



Свекла с начинкой из риса, яблок и творога

Выбрать свеклу одинакового размера, промыть, сварить, очистить от кожицы, вырезать сердцевину, а оставшуюся часть наполнить фаршем из рассыпчатой рисовой каши и очищенных нашинкованных яблок, смешанных с сахаром, протертым творогом, яйцами и сливочным маслом.

Фаршированную свеклу уложить в смазанную маслом кастрюлю, сверху смазать сметаной и запечь в духовке. Подавать на стол со сметаной.

● 700 г свеклы, $\frac{1}{2}$ стакана риса, 200 г яблок, 150 г творога, 2 яйца, 1—2 ст. ложки сливочного масла.



Beet Cups Filled with Rice, Apples and Cottage Cheese

Choose beets of uniform size. Wash, boil and skin the beets. Hollow them into cup shape. Fill the beet cups with a combination of boiled rice, pared and grated apples mixed with sugar, mashed cottage cheese, raw eggs and butter.

Place the cups into a greased pan. Top with sour cream and bake in oven. Serve with sour cream.

● 700 gr. beets, $\frac{1}{2}$ cup rice, 200 gr. apples, 150 gr. cottage cheese, 2 eggs, 1 or 2 tbsp. butter.



Помидоры с начинкой из ливера и гречневой каши

Промытый ливер (сердце и легкие), нарезанный кубиками, залить горячей водой, тушить до готовности, пропустить через мясорубку, смешать с гречневой кашей и заправить нарезанным поджаренным луком, молотым перцем и солью. Свежие отобранные помидоры промыть в холодной воде, срезать донце, осторожно вынуть сердцевину с семенами. Подготовленные помидоры нафаршировать начинкой из ливера, посыпать сухарями и поставить в духовку на 15—20 мин.

При подаче на стол помидоры полить красным соусом и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

● 1 кг помидоров, 300 г ливера, $\frac{3}{4}$ стакана гречневой крупы, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 небольшие луковицы, 1 ст. ложка сухарей, $1\frac{1}{2}$ стакана красного соуса, перец, соль — по вкусу.



Tomatoes Stuffed with Heart, Lungs and Buckwheat Hash

Wash and cube heart and lungs. Cover with hot water and cook till done. Pass through grinder. Combine with buckwheat hash. Season with fried onions, ground pepper and salt. Choose fresh firm tomatoes. Wash them. Slice off the tops. Hollow and fill with the stuffing. Sprinkle with bread crumbs and bake in oven for 15 to 20 min.

Before serving pour red sauce over the tomatoes and garnish with minced parsley green.

● 1 kg. tomatoes, 300 gr. heart and lungs, $\frac{3}{4}$ cup buckwheat, 2 tbsp. butter, 2 medium-sized onions, 1 tbsp. bread crumbs, $1\frac{1}{2}$ cups red sauce, pepper and salt to taste.



Завиванец из рыбы

Промытое филе судака (без кожи и костей) в виде пласта посолить, уложить на него мелко рубленные крутые яйца, смешанные с измельченной зеленью петрушки, солью и перцем, свернуть рулетом, перевязать и сварить, добавив на 6 стаканов кипящей воды $\frac{1}{2}$ стакана уксуса, лук, перец и лавровый лист.

Подавать на стол порциями с подливой. Для подливы вареные яйца растереть, постепенно добавляя растительное масло, уксус, посолить и смешать с готовой горчицей, сахаром, сметаной, измельченными огурцами и маринованными белыми грибами.

● 1 кг филе судака, 4 яйца, 30 г зелени петрушки, соль, перец — по вкусу, 2 лавровых листа, 100 г 3%-ного уксуса.

Для подливы: 3 яичных желтка, 50 г растительного масла, 3 ст. ложки 3%-ного уксуса, 1 чайная ложка горчицы, 15 г сахара, 50 г сметаны, 50 г соленых огурцов, 50 г маринованных белых грибов.



Fish Roll

Wash filleted zander or whitefish. Salt it and spread with chopped hard-boiled eggs, minced parsley, salt and pepper. Roll the fillet up. Tie with string and boil in 6 cups water. Add to the water $\frac{1}{2}$ cup vinegar, an onion, peppercorns and bay leaves.

Serve cut up into individual portions. Pour the sauce over it. To make the sauce grate hard-boiled egg yolks and combine with olive oil, vinegar, salt and prepared mustard, sugar, sour cream, chopped pickled gherkins and canned Polish mushrooms.

● 1 kg. filleted zander or whitefish, 4 eggs, 30 gr. parsley green, salt and pepper to taste, 2 bay leaves, 100 gr. 3% vinegar.

For the sauce: 3 egg yolks, 50 gr. oil, 3 tbsp. vinegar, 1 tsp. prepared mustard, 15 gr. sugar, 50 gr. sour cream, 50 gr. pickled gherkins, 50 gr. canned Polish mushrooms.



Судак по-киевски

Промытое и нарезанное кусочками филе судака посолить, посыпать перцем и обжарить. Картофель сварить в кожуре, очистить, нарезать кружочками и обжарить. Судака на сковороде обложить картофелем, залить сметанным соусом с грибами, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом, залить яйцами, сохранив желтки целыми, и запечь.

Для соуса муку слегка поджарить на сливочном масле, без изменения цвета, развести бульоном; полученным при варке грибов, смешать со сметаной, прокипятить, добавить нарезанные грибы и довести до кипения.

● 500 г филе судака, 25 г сливочного масла, 10—15 картофеля, 25—30 г тертого сыра, 5 яиц, $1\frac{1}{2}$ —2 ст. ложки муки, $1\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 2—3 гриба, соль, перец — по вкусу.



Zander Kiev-Style

Wash and cut into pieces filleted zander. Salt, pepper and fry. Boil potatoes in their jackets. Remove skin, slice and fry. Arrange the fried slices of potato around the fried pieces of zander. Cover with sour cream and mushroom sauce. Sprinkle with grated cheese and melted butter. Break eggs on top but keep the egg yolks intact. Bake in oven.

To make the sauce lightly sauté flour in butter (do not allow the flour to brown). Dilute with mushroom stock. Stir in sour cream. Boil. Add chopped mushrooms. Boil once more.

● 500 gr. filleted zander, 25 gr. butter, 10 to 15 potatoes, 25 to 30 gr. grated cheese, 5 eggs, $1\frac{1}{2}$ to 2 tbsp. flour, 1 to $1\frac{1}{2}$ cups sour cream, 2 to 3 mushrooms, salt and pepper to taste.



Говядина с грибами в горшочках

Промытую нарезанную кусочками и обжаренную говядину тушить с добавлением бульона до готовности вместе с нарезанными дольками моркови, петрушкой, луком ($1\frac{1}{2}$ луковицы). Вареные грибы нашинковать и слегка обжарить с луком (1 луковица).

Приготовить соус из $1\frac{1}{2}$ стакана грибного бульона, сока, в котором тушилось мясо, слегка обжаренной муки, томата-пюре, сметаны. Очищенный картофель нарезать дольками, обжарить со смальцем и поставить на 15—20 мин в духовку. В горшочки уложить готовый картофель, тушеное мясо, сверху — грибы с жареным луком, залить приготовленным соусом, посыпать зеленью и запечь. Перед запеканием горшочки закрыть тестом.

● 500 г говядины, 25 г моркови, 15 г петрушки, 30 г лука, 50 г сушеных или 300 г свежих грибов, 30 г растительного масла, 25 г муки, 25 г томата-пюре, 120 г сметаны, 1 кг картофеля, 45 г смальца, соль, перец — по вкусу.



Beef and Mushrooms with Batter

Cut beef into pieces. Wash. Fry then add some stock, carrots cut into strips, parsley and half an onion and cook till done.

Mince cooked mushrooms, add onion and sauté.

Make sauce using $1\frac{1}{2}$ cups mushroom stock, the juice from the braised meat, lightly browned flour, tomato paste and sour cream. Cut potatoes as for chips. Panfry in lard and remove to oven for 15 to 20 min. Place the potato chips then the meat, then the sautéed mushrooms and onions into little earthenware pots. Pour in some sauce. Sprinkle with chopped greens and bake. It would be very nice to cover the contents of the pot with batter.

● 500 gr. beef, 25 gr. carrot, 15 gr. parsley, 30 gr. onion, 50 gr. dried mushrooms or 300 gr. fresh mushrooms, 30 gr. oil, 25 gr. flour, 25 gr. tomato paste, 120 gr. sour cream, 1 kg. potatoes, 45 gr. lard, salt and pepper to taste.



Крученики волынские

Промытые порционные куски говядины (по 2—3 шт. на порцию) отбить, посолить, положить на них тушеную капусту, завернуть края и перевязать ниткой, обвалять в муке и обжарить. Обжаренные крученики уложить в сотейник или кастрюлю, покрыть тонкими ломтиками шпика, залить бульоном или водой и тушить до готовности.

Готовые крученики освободить от ниток. Подавать с ломтиками сала-шпик и соком, образовавшимся при тушении.

● 700 г говядины, 500 г белокочанной капусты, 40 г репчатого лука, 40 г томата-пюре, 20 г жира, 5 г сахара, 8 г 9%-ного уксуса, 20 г пшеничной муки, 100 г сала-шпик, соль — по вкусу.



Meat Rolls à la Volyn

Cut beef into individual portions (2 or 3 pieces per portion). Pound the pieces of meat with a mallet. Salt. Spread with braised cabbage. Roll up and tie with string. Dredge in flour and fry. Place the fried meat rolls in a casserole or pan. Put thin slices of salt pork or bacon on the rolls. Cover with stock or water. Bake in oven till done.

Remove string from the rolls. Serve them with the rashers of bacon or salt pork. Moisten with the pan drippings.

● 700 gr. beef, 500 gr. white cabbage, 40 gr. onions, 40 gr. tomato paste, 20 gr. fat, 5 gr. sugar, 8 gr. 9% vinegar, 20 gr. flour, 100 gr. salt pork or bacon, salt to taste.



Завиванец по-киевски

Промытое мясо в виде пласта слегка отбить, посолить, посыпать перцем. На мясо уложить нарезанное полосками сало-шпик и вареные яйца, разрезанные на четыре части. Мясо свернуть рулетом, запанировать в муке, обжарить и тушить до готовности, подлив немного бульона. В конце тушения добавить мелко рубленный чеснок.

Подавать с картофелем и овощами или блинами.

● 500 г говядины или телятины, 50 г сала-шпик, 3 яйца, 2—3 зубка чеснока, 2 ст. ложки муки, соль, перец — по вкусу.



Meat Rolls à la Kiev

Wash a long slice of meat. Pound it lightly with a mallet. Salt and pepper it. Put on it slices of salt pork or bacon, hard-boiled eggs cut into quarters. Roll the meat up. Dredge in flour, fry, add some stock and cook in oven till done. Just before the meat is done add minced garlic.

Serve with potatoes and vegetables or with pancakes.

● 500 gr. beef or veal, 50 gr. salt pork or bacon, 3 eggs, 2 or 3 cloves of garlic, 2 tbsp. flour, salt and pepper to taste.



Душенина с почками

Промытые крупные куски говядины обжарить вместе с мелко нарезанными морковью, корнем петрушки и луком. Обжаренное мясо, обработанные, ошпаренные и нарезанные почки тушить до готовности, добавив мелко нарубленные кости, бульон или воду, соль, перец, лавровый лист.

Готовую душенину нарезать по 2—3 кусочка на порцию, на них положить кусочки почек, полить соком, полученным при тушении мяса, посыпать зеленью петрушки и подать на стол с жареным картофелем.

● 1 кг говядины, 200 г почек, 2 ст. ложки сливочного масла, по 1 корню моркови и петрушки, 1 луковица, соль, перец — по вкусу, лавровый лист, зелень.



Braised Beef with Kidneys

Sauté large pieces of beef with finely chopped carrots, parsley root and onions. Prepare kidneys for cooking. Blanch and slice them. Add finely crushed bones, stock or water, salt, pepper and a bay leaf. Bake in oven till done.

Cut the beef into individual portions (2 or 3 pieces per portion). Place on top the sliced kidneys. Pour the juice got from baking the kidneys over the meat. Garnish with parsley. Serve with fried potatoes.

● 1 kg. beef, 200 gr. kidneys, 2 tbsp. butter, 1 parsley root, 1 carrot, 1 onion, pepper, salt to taste, a bay leaf, some parsley green.



Из подготовленной корейки нарезать порционные куски мяса с косточкой, косточку зачистить до половины, мякоть мяса отбить, придать форму котлеты, посолить, поперчить и обжарить с обеих сторон. Котлеты уложить в сотейник, добавить нашинкованный лук, петрушку, морковь, залить бульоном и тушить 1—1,5 ч. В конце тушения добавить соль, перец, кориандр, лавровый лист. Для гарнира картофельную массу с мукой и яйцами разделить на лепешки, уложить на середину начинку, состоящую из тушеной капусты, вареных грибов, заправленную жареным луком, перцем и солью, сформовать крокеты и обжарить. При подаче полить соком, в котором тушились котлеты, и посыпать зеленью.

● 750 г свинины, 1 ст. ложка жира, 1 луковица, по 1 корню моркови и петрушки, лавровый лист, зелень, перец, соль.

Для гарнира: 1,5 кг картофеля, 400 г свежей или 300 г квашеной капусты, 1 луковица, 25 г сухих грибов, 2—3 ст. ложки смальца, 2 ст. ложки муки, 1—2 яйца, перец, соль — по вкусу.



Eneid Cutlets

Separate the meat from the bone of a ham cut. Cut into pieces. Pound the meat with a mallet. Salt and pepper. Fry both sides. Put the fried pieces of meat in a pan. Add minced onion, parsley root, carrot. Cover with stock and bake in oven for 1 to 1½ hours. Towards the end add salt, peppercorns, coriander, a bay leaf. The meat is served with croquettes. For this purpose mix mashed potatoes, flour and eggs. Shape patties. Place a filling of salted and peppered braised cabbage and boiled mushrooms garnished with fried onions on each pattie. Shape croquettes and fry. Pour the drippings on top of the meat and croquettes. Sprinkle with greens.

● 750 gr. pork, 1 tbsp. fat, 1 onion, 1 carrot, 1 parsley root, pepper, a bay leaf, salt to taste.

For the croquettes: 1½ kg. potatoes, 400 gr. fresh cabbage or 300 gr. sauerkraut, 1 onion, 25 gr. dried mushrooms, 2 or 3 tbsp. lard, 2 tbsp. flour, 1 or 2 eggs pepper and salt to taste.



Котлеты по-киевски

Куриное филе большое (с косточкой) и малое промыть, очистить от пленок, сухожилий и слегка отбить. На середину большого филе положить продолговатый кусочек холодного сливочного масла, закрыть его малым филе, края большого филе заложить так, чтобы весь фарш был покрыт мясом, придать котлете грушевидную форму, посолить, смочить в яйце и обкатать в сухарях, повторяя эти операции дважды. Жарить в большом количестве жира (фритюре) до появления румяной корочки, затем поставить в духовку на 2—3 мин. Подавать с жареным картофелем (соломкой) и зеленым горошком, политым маслом.

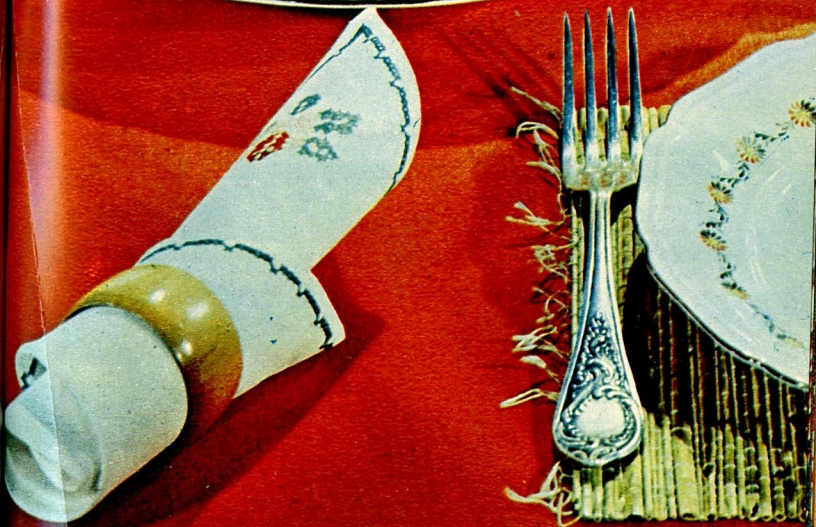
● 400 г куриного филе, 150 г сливочного масла, 1 яйцо, 100 г сухарей, соль — по вкусу, жир для жарения — в зависимости от емкости посуды.



Chicken Cutlets à la Kiev

Cut a large fillet and a small fillet from chicken. Wash, remove membrane and tendons and gently pound the fillets with a mallet. Place a finger's thick stick of chilled butter in the middle of the larger fillet. Cover the butter with the smaller fillet. Fold the edges of the larger fillet so that the butter and the smaller fillet are wholly covered. When doing this make sure the cutlet gets an oblong cone shape. Salt. Dip in beaten egg, roll in bread crumbs. Repeat this twice. Fry the cutlets in deep fat until a nice golden brown crust forms. Then place in oven for 2 to 3 min. Serve with fried shoestring potatoes and green peas topped with butter.

● 400 gr. chicken fillet, 150 gr. butter, 1 egg, 100 gr. bread crumbs, salt to taste, the amount of fat you use depends on the size of the saucepan.



Филе индейки, запеченное с яблоками

Промытую мякоть индейки, защищенную от сухожилий, слегка посыпать солью и перцем, свернуть рулетом, перевязать и тушить до готовности, добавив воду, нарезанные лук, морковь и петрушку, соль и лавровый лист.

Сняв шпагат, готовый рулет нарезать кругляшами (по 2—3 куска на порцию), уложить на сковороду, обложить дольками свежих очищенных яблок, залить белым соусом со сметаной, посыпать тертым сыром и запечь.

● 900 г индейки, 350 г яблок, 2 моркови, 1 корень петрушки, 2 луковицы, перец, соль — по вкусу, лавровый лист.

Для соуса: 2 ст. ложки муки, 40 г сливочного масла, 1 стакан бульона, 50 г сметаны, 50 г сыра.



Roasted Turkey with Apples

Fillet a turkey. Wash the fillets. Lightly salt and pepper. Roll the fillet and tie it up with string. Add some water, chopped onions, carrots and parsley root, salt and a bay leaf.

Remove the string. Slice the roll (2 or 3 slices per individual portion), put in a skillet, arrange quartered fresh apples around the slices. Pour sour cream sauce over them. Sprinkle with grated cheese. Bake.

● 900 gr. turkey, 350 gr. apples, 2 carrots, 1 parsley root, 2 onions, pepper and salt to taste, a bay leaf.

For the sauce: 2 tbsp. flour, 40 gr. butter, 1 cup stock, 50 gr. sour cream, 50 gr. cheese.



Курица отварная с гарниром

Подготовленную курицу положить в горячую воду и варить до полуготовности, затем добавить очищенные и нарезанные большими кусками морковь, петрушку и продолжать варить. В конце посолить, положить лавровый лист, перец и варить до полной готовности. Сваренную курицу разрезать на порции и слегка поджарить на растопленном сливочном масле до румяного колера.

На гарнир подать к курице отварной поджаренный картофель, политый сливочным маслом, и салат.

● 1 курица, 1 морковь, $\frac{1}{2}$ корня петрушки, $2\frac{1}{2}$ ст. ложки сливочного масла, лавровый лист, соль, перец — по вкусу, 1 кг картофеля и 300 г салата.



Ukrainian Chicken Fricassee

Prepare a chicken for cooking. Place in hot water and simmer till tender. Add diced carrots, parsley and continue to cook. Some minutes before the chicken is done add salt, a bay leaf and peppercorns. Remove the chicken from the stock. Cut into individual portions and brown in butter.

Serve with lettuce and French fried potatoes garnished with melted butter.

● 1 chicken, 1 carrot, $\frac{1}{2}$ parsley root, $2\frac{1}{2}$ tbsp. butter, a bay leaf, salt, peppercorns, 1 kg. potatoes, 300 gr. lettuce.



Утка, фаршированная домашней лапшой

Тушку утки очистить, выпотрошить, промыть, натереть солью и зафаршировать отварной заправленной лапшой, затем зашить. Для начинки лапшу фабричную или домашнюю сварить в грибном отваре, смешать с мелко нашинкованными поджаренными грибами, репчатым луком, заправить солью и сырыми яйцами. Фаршированную утку уложить на противень и жарить в жарочном шкафу. Перед подачей птицу разрубить на порции, уложить на блюдо вместе с начинкой и полить соком.

● 1 утка, 2 яйца, 25 г сушеных грибов, 1 луковица, 3 ст. ложки сливочного масла, соль, перец — по вкусу, 200 г макаронных изделий или 1 стакан пшеничной муки, 1 яйцо.



Roast Duck with Noodles

Pick, singe and clean a duck. Rub it with salt. Fill the cavities with noodle dressing. Truss the duck. To make the dressing cook the noodles in mushroom stock. Combine with sliced mushrooms sautéed with onions, add a pinch of salt and mix in raw eggs. Roast the duck in an uncovered pan in a slow oven. Cut the duck into individual servings. Arrange it on the plates. Pour the drippings over it.

● 1 duck, 2 eggs, 25 gr. dried mushrooms, 1 onion, 3 tbsp. butter, salt, pepper to taste, 200 gr. noodles (make your own noodles with 1 cup flour and 1 egg).



Курица жареная с гарниром

Подготовленную тушку курицы уложить на противень или сковороду спиной вниз и жарить в жарочном шкафу до готовности, периодически поливая жиром и переворачивая. Изредка поверхность тушки можно смазывать сметаной, чтобы образовалась более румяная корочка. При подаче курицу разрубить по два куска на порцию и полить мясным соком, в котором она жарилась.

На гарнир подать жареный картофель, отварной рис, политый сливочным маслом, и салат. Можно подать к гарниру в отдельной посуде маринованные фрукты.

● 1 курица, 2 ст. ложки жира, 2 ст. ложки масла, соль — по вкусу, 600 г картофеля, 250 г риса, 200 г салата.



Baked Whole Broilers with Vegetables

Dress for cooking a broiler. Place skin side down in a pan. Bake till done. Baste with fat frequently and turn the broiler to brown evenly. Occasionally rub with cream to get it crusty. Cut the broiler in half, each an individual serving. Pour the pan drippings over them.

Serve with fried potatoes and boiled rice. Pour melted butter over the vegetables. Garnish with lettuce. Pass separately marinated fruit.

● 1 broiler, 2 tbsp. fat, 2 tbsp. butter, salt to taste, 600 gr. potatoes, 250 gr. rice, 200 gr. lettuce.



Вареники с творогом

Часть муки заварить кипятком или кипящим молоком ($\frac{1}{3}$ всей нормы жидкости), тщательно перемешать, добавить остальную жидкость комнатной температуры вместе с солью и яйцом (лучше желтком), оставшуюся муку, замесить тесто и оставить его для набухания клейковины на 40 мин. Протереть творог, смешать с солью, сахаром и сырыми яйцами. На тесто, раскатанное в виде тонких лепешек, уложить творог, края защипать. Вареники по одному опустить в кипящую подсоленную воду и варить 5—7 мин.

Готовые вареники полить маслом; сметану подать отдельно.

● Для теста: 3 стакана пшеничной муки, $\frac{3}{4}$ стакана молока или воды, 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли.

Для фарша: 800 г творога, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 2 яйца, соль — по вкусу.



Vareniki with Cottage Cheese

Stir into half the flour hot water or hot milk ($\frac{1}{3}$ of the needed amount) fill a smooth consistency. Beat an egg (preferably an egg yolk), salt and the rest of the liquid cooled to room temperature. Add this and the remaining flour to the batter. Make the dough and let it stand covered for 40 min. Blend mashed cottage cheese, salt, sugar and raw eggs. Roll the dough thin and cut out rounds. Place a filling on each round. Fold and stick the edges. Drop the vareniki one by one into boiling salted water. Cook them for 5 to 7 min.

Before serving pour melted butter over the vareniki. Pass the sour cream separately.

● To make the dough use 3 cups plain white flour, $\frac{3}{4}$ cup milk or water, 1 egg, $\frac{1}{2}$ tsp. salt.

For the filling: 800 gr. cottage cheese, $\frac{1}{2}$ cup sugar, 2 eggs and salt to taste.



Сырники с морковью

Тушеную морковь измельчить на мясорубке, соединить с протертым творогом, яйцами, манной крупой, солью, сахаром и все хорошо перемешать. Из подготовленной массы сформовать сырники и жарить их на сливочном масле. Подать к столу со сметаной и вареньем.

● 450 г творога, 1 морковь, 1 стакан манной крупы, 2—3 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана воды, по $\frac{2}{3}$ стакана сахара и сметаны, 2 ст. ложки сливочного масла, соль — по вкусу.



Carrot Patties

Pass braised carrots through a grinder. Mix it with mashed cottage cheese, eggs, farina, salt and sugar. When all these ingredients are blended shape patties and fry them in butter. Serve with sour cream and jam.

● 450 gr. cottage cheese, 1 carrot, 1 cup farina, 2 or 3 eggs, $\frac{1}{2}$ cup water, $\frac{2}{3}$ cup sugar, $\frac{2}{3}$ cup sour cream, 2 tbsp. butter, salt to taste.



Пенник из моркови

Очищенную, мелко нарезанную морковь тушить до готовности с добавлением молока и части масла, смешать с размоченными в теплом молоке сухарями, пропустить через мясорубку с частой решеткой, посолить, смешать с растертыми с сахаром желтками, взбитыми белками, выложить в низкую кастрюлю, смазанную маслом, и запечь в духовке. Подавать на стол со сметаной.

● 1 кг моркови, 4 яйца, 1 стакан молока, 1 стакан молотых сухарей, $1\frac{1}{2}$ ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка сахара, $\frac{3}{4}$ стакана сметаны для поливки.



Carrot Soufflé (Pinnik)

Skin and dice carrots. Bake in some milk and butter then pass through a grinder. Salt. Beat egg yolks and sugar. Whip egg whites. Add the eggs to the carrots. Fill a buttered shallow pan with this mixture. Bake. Serve with sour cream.

● 1 kg. carrots, 4 eggs, 1 cup milk, 1 cup ground bread crumbs, $1\frac{1}{2}$ tbsp. butter, 1 tbsp. sugar, $\frac{3}{4}$ cup sour cream.



**Чернослив, фаршированный орехами,
со взбитыми сливками или сметаной**

Из промытого и сваренного до полуготовности чернослива удалить косточки, а образовавшиеся отверстия наполнить ядрами грецкого ореха или фундука. Фаршированный чернослив уложить в стеклянные креманки, хорошо охлажденные сливки или сметану взбить до образования густой пышной массы, всыпать сахарную пудру и слегка размешать.

Взбитые сливки или сметану выпустить через узкое отверстие конусного целлофанового мешочка или кулчка из пергамента на уложенный чернослив и посыпать тертым шоколадом или украсить повидлом.

● 20—30 шт. чернослива, 3—4 ст. ложки из-молченных орехов, 500 г сливок 35%-ной жирности или сметаны, 3 ст. ложки сахарной пудры, 50 г шоколада.

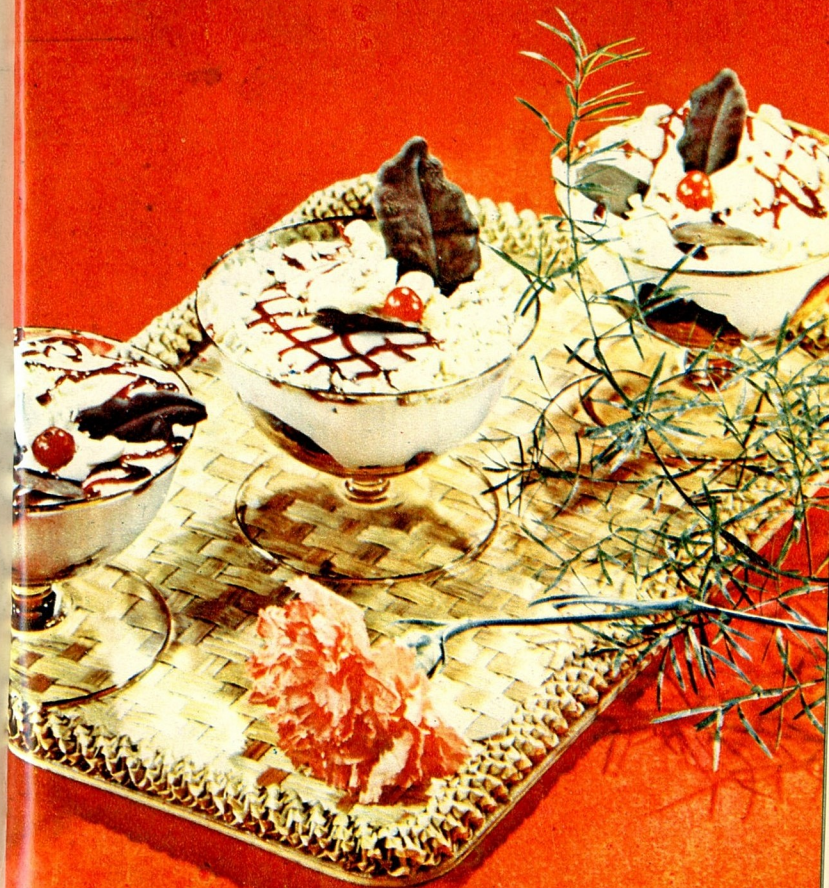


**Prunes Stuffed with Nutmeats
in Whipped Cream**

Wash and boil prunes till half-done. Remove the pits. Place in each cavity ground walnuts or other nutmeat. Place the prunes in a finger bowl. Chill sweet cream or sour cream and whip till stiff. Add powdered sugar and stir gently.

Use a pastry bag to squeeze the whipped cream onto the prunes. Sprinkle with grated chocolate.

● 20 or 30 gr. prunes, 3 or 4 tbsp. ground walnut, 500 gr. 35% cream or sour cream, 3 tbsp. powdered sugar, 50 gr. chocolate.



Творожный крем с клубникой в лимонном желе

Протертый творог смешать со сливочным маслом, сахарной пудрой, ванильным сахаром и взбить. Из лимонного сока, цедры, сахара сварить сироп, влить в него замоченный желатин, взбитый белок, довести до кипения, охладить желе в формочках. Окрасить соком из щавеля 50 г желе, охладить и нарезать ромбиками. На застывшее в формочках желе уложить подготовленные ягоды клубники, около них — ромбики зеленого желе, подлить немного лимонного желе и охладить.

Творожный крем выпустить из мешочка на охлажденное желе, залить остатками желе и снова охладить.

● 350 г творога, 2,5 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки сахарной пудры, 5 г ванильного сахара, 350 г клубники.

Для желе: 5—6 лимонов, $\frac{3}{4}$ стакана сахара, 30 г желатина, 1 яйцо (белок), щавель.



Creamed Cottage Cheese with Strawberries in Lemon Jelly

Mash cottage cheese. Add butter, powdered sugar, vanilla and beat till creamy. Make syrup from lemon juice, lemon rind, sugar. Stir in soaked gelatine, whipped egg whites. Bring the syrup to a boil. Half-fill moulds and chill. Extract juice from sorrel. Colour 50 gr. jelly with it. Chill and cut into rhombuses. Place strawberries on the jelly in the moulds. Arrange the green jelly rhombuses around the strawberries. Pour some lemon jelly on top. Chill.

Use pastry bag to squeeze creamed cottage cheese on top. Pour the remaining jelly on top and chill.

● 350 gr. cottage cheese, $2\frac{1}{2}$ tbsp. butter, 3 tbsp. powdered sugar, 5 gr. vanilla, 350 gr. strawberries.

For the jelly: 5 or 6 lemons, $\frac{3}{4}$ cup sugar, 30 gr. gelatine, 1 egg white, sorrel.



СОДЕРЖАНИЕ

CONTENTS

Предисловие	5	Note
Салат «Грибок»	6	Mock Mushroom Salad
Салат днестровский	8	Dniestrovsky Salad
Салат из свеклы и грибов	10	Beef and Mushroom Salad
Помидоры или огурцы фаршированные	12	Tomatoes or Cucumbers with Filling
Заливное из судака по-украински	14	Whole Zander in Aspic Ukrainian-Style
Говядина заливная	16	Beef in Aspic
Паштет из курицы праздничный	18	Chicken Paste for Festive Occasions
Колбаса домашняя	20	Home-made Sausage
Борщ украинский	22	Ukrainian Borsch
Борщ криворожский холодный	24	Cold Borsch à la Krivoi Rog
Завиванец из картофеля с ливером	26	Stuffed Potato Roll
Картофельные котлеты по-киевски	28	Potato Cutlets à la Kiev
Завиванец из свежей капусты и гречневой каши с грибами	30	Cabbage Roll Stuffed with Buckwheat Hash and Mushrooms

Свекла с начинкой из риса, яблок и творога	32	Beef Cups Filled with Rice, Apples and Cottage Cheese
Помидоры с начинкой из ливера и гречневой каши	34	Tomatoes Stuffed with Heart, Lungs and Buckwheat Hash
Завиванец из рыбы	36	Fish Roll
Судак по-киевски	38	Zander Kiev-Style
Говядина с грибами в горшочках	40	Beef and Mushrooms with Batter
Крученики волынские	42	Meat Rolls à la Volyn
Завиванец по-киевски	44	Meat Rolls à la Kiev
Душенина с почками	46	Braised Beef with Kidneys
Котлеты «Эней»	48	Eneid Cutlets
Котлеты по-киевски	50	Chicken Cutlets à la Kiev
Филе индейки, запеченное с яблоками	52	Roasted Turkey with Apples
Курица отварная с гарниром	54	Ukrainian Chicken Fricassee
Утка, фаршированная домашней лапшой	56	Roast Duck with Noodles
Курица жареная с гарниром	58	Baked Whole Broilers with Vegetables
Вареники с творогом	60	Vareniki with Cottage Cheese
Сырники с морковью	62	Carrot Patties
Пенник из моркови	64	Carrot Soufflé (Pinnik)
Чернослив, фаршированный орехами, со взбитыми сливками или сметаной	66	Prunes Stuffed with Nutmeats in Whipped Cream
Творожный крем с клубникой в лимонном желе	68	Creamed Cottage Cheese with Strawberries in Lemon Jelly

ВЛАДИМИР АНТОНОВИЧ ЛОТЫШ,
мастер-повар,

СЕРГЕЙ АНДРЕЕВИЧ ШАЛИМОВ,
канд. экон. наук

УКРАИНСКИЕ БЛЮДА

(На русском и английском языках)

Редактор издательства
Т. И. Ткаченко
Оформление художника
Е. В. Попова
Художественный редактор
В. И. Грошутя
Технический редактор
С. В. Иванус
Корректор
Л. И. Рубан

Сдано в набор 30.V 1975 г. Подписано к печати 11.XI 1975 г.
Формат бумаги 70×100¹/₃₂. Бумага мелованная. Объем: 2,9 усл.
печ. л.; 3,67. уч.-изд. л. Тираж 75 000. Зак. 5—1706. Цена
95 коп. Издательство «Техніка», 252601, Киев, 1, ГСП,
Пушкинская, 28
Главное предприятие республиканского производственного
объединения «Полиграфкнига» Госкомиздата УССР, Киев,
Довженко, 3

95 коп.

16686/497

50

